g+1 0 More Next Blog» kang.iyon88@gmail.com Dashboard Sign Out

ratnabilahcantik

Kamis, 16 Oktober 2014

Maidaniipancakedurian.com Distributor Resmi Pancake Durian, Oleh Oleh Khas Medan

Maidaniipancakedurian.com Distributor Resmi Pancake Durian, Oleh Oleh Khas Medan - Durian, berbicara tentang manfaat ini tidak terbatas, karena para penggemar Durian banyak cara ini dapat berupa dimakan langsung buah, dibuat di Wedang Durian, Durian Ice atau bahakan, kita bahas sekarang menikmati, panekuk durian, tapi saya sudah tidak benar-benar terlalu senang dengan Durian: D
Bagi Anda yang membuat durian pancake resep, lihat Menciptakan ingin menyajikan berikut saya durian pancake.

Pertama, mempersiapkan terlebih dahulu untuk Pancake duriannya kulit, kulit:

50 g tepung terigu
Makan gula 1 sdk
1 sdk teh minyak sayur
1 telur kocok
sedikit garam
1 cangkir atau 400 ml putaran susu cair

Selanjutnya, konten untuk Pancake Duirannya, mempersiapkan mengisi:

400 gr durian daging (daging saja)

Mengenai Saya

ratnabilah

Lihat profil lengkapku

Arsip Blog

▼ 2014 (5)
▼ Oktober (1)
Maidaniipancakedurian.com Distributor Resmi Pancak...
► September (4)

Gula 1 sdt
50 ml krim (whipped) cream hingga kental

Cara membuat pancake durian ala **Maidaniipancakedurian.com Distributor Resmi Pancake Durian, Oleh Oleh Khas Medan**:
Campur selain bahan kulit susu, dan secara bertahap tuangkan dalam susu, hingga adonan tercampur;
Masak adonan di atas minyak goreng Telon diminyaki atas api kecil dengan cara yang langsung untuk mengusir penuh pada Teflon, tapi tidak terlalu tebal (jika kulit egg roll) dimasak saat ditemui dan sisihkan. Lakukan untuk membuat kulit, hingga adonan telah di;
Isi materi Pancakes yang dicampur dalam wadah bersih dan aduk hingga kental dan menyimpannya;
Untuk mengambil sepotong kulit dan kemudian memberikan 1 sendok makan isi rasa durian atau materi, lipat rapi dan memastikan bahwa materi tersebut tidak tersebar;
Di kulkas sampai perusahaan dan dingin, dan siap untuk melayani pancake durian.
By **Warung Ide**

Diposkan oleh ratnabilah di 18.24

g+1 Rekomendasikan ini di Google

Tidak ada komentar:

Poskan Komentar